La Maison Jeunet : Steven Naessens dévoile sa créativité

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 juin 2022



Depuis novembre 2021, la Maison Jeunet a pris ses quartiers au Cha?teau de Germigney, e?crin ide?al pour que s'e?panouisse la cuisine irrigue?e par la nature jurassienne de **Steven Naessens**.

Un restaurant qui se te?le?porte – chef, personnel, atmosphe?re... – n'est pas chose fre?quente : c'est pourtant ce qui est arrive? a? la ve?ne?rable Maison Jeunet. De?sormais installe?e a? quelques encablures d'Arbois ou? elle e?tait ne?e, dans le cadre roman- tique chic d'un cha?teau du XVIIIe sie?cle au parc enchanteur (qui est e?galement un ho?tel de haut vol), elle a conserve? ses deux E?toiles au *Guide Michelin*. L'homme a? l'origine de ce transfert se nomme Jocelyn Gele?, entrepreneur œuvrant aussi bien a? Besanc?on qu'a? Dijon, dans la mode haut de gamme

et la restauration (Le Parc, dans la cite? franc-comtoise) qui « *souhaite plus que tout partager le bon et le beau* », re?sume-t-il. Pour succe?der a? Pierre Basso-Moro – 25 ans de bons et loyaux services – il a fait appel au natif de Gand, Steven Naessens, lui offrant les conditions ide?ales pour viser plus haut : « *L'objectif avoue? est la troisie?me E?toile, me?me si c?a ne m'empe?che pas de dormir* », affirme ce dernier dans un sourire.

Le classicisme d'une salle vou?te?e entre joliment en re?sonance avec une ambiance contemporaine, œuvre du peintre Charles Belle qui s'est fait ce?ramiste pour l'occasion, imaginant une vaisselle singulie?re aux formes d'une grande richesse. Tro?nent, somptueuses, deux de ses toiles, odes a? la nature : *eaux furieuses et e?cumantes avec cette rivie?re (*2020-22) et herbes entrelace?es avec de?licatesse dans *ceci est une image* (2019-22). Ces deux peintures e?pousent le rapport a? la nature d'un chef dont les compositions oscillent entre grands classiques de la maison – comme l'iconique volaille de Bresse au vin jaune et morilles – et cre?ations a? l'apparente e?vidence, sous-tendues par une architecture puissamment sophistique?e. Pensons a? une tre?s actuelle de?clinaison de la rustique soupe aux bo?lons – un petit pain de seigle tre?s sec, jadis consomme? trempe? dans un bouillon – rehausse? d'une pointe d'oseille. Voila? fine manie?re d'explorer les saveurs d'antan... Tout aussi terrien est un gros artichaut aux effluves des sous-bois : entre nature domestique?e et sauvage, il n'usurpe pas son appel- lation. On reste e?galement e?blouis par l'abstraction graphique toute en carmin et blanc d'un jeu autour de la betterave rouge, dont le caracte?re noblement terreux s'agre?mente avec douceur d'un brochet en mousseline et en consomme? a? l'hibiscus, confe?rant une le?ge?re touche acidule?e a? un ensemble plus que cohe?rent. Steven Naessens semble bien dans ses baskets, libe?re? de toute contingence autre que cre?ative. Reste a? attendre la suite. Avec impatience.

La Maison Jeunet est installe?e dans le Cha?teau de Germigney, rue Edgar Faure (Port-Lesney). Ouvert du jeudi au dimanche.
Menus de 75 a? 155 €.
maison-jeunet.com
chateaudegermigney.com

> A? la place de la Maison Jeunet d'Arbois
(9 rue de l'Ho?tel de Ville) est installe? le restaurant Carmel 1643, pro?nant une cuisine de

partage a? l’ancienne dans une ambiance mystique chic (ouvert depuis le 17 juin)
carmel1643.com